

# CIBRÈO

RISTORANTE  
DAL 1979

UN INSIEME DI COSE BUONE  
A BOUNCH OF GOOD THINGS

Un Viaggio Gastronomico alla Scoperta delle Migliori Materie Prime di Stagione  
*A Gastronomic Journey to Unearth the Best Season's Raw Materials*



Dalle 12:30 alle 22:30 - From 12:30 Pm to 10:30 Pm

ENTRÉE

## L'INSALATA ROSSA FIORENTINA

€14

La Nostra Insalata Rossa Fatta con le Barbabietole, le Carote, i Fagiolini, i Capperi, le Cipolline  
Sott'Aceto di Vino Bianco e la Maionese "Vera"

*Our "Red Salad" Made with Beetroots, Carrots, Green Beans, Capers, Baby Onions in White Vinegar  
and "True" Mayonnaise*

3 | Vegetarian, Gluten & Lactose Free

## L'INSALATA BIANCA DEL CIBRÈO

€14

Con Indivia, Finocchio e Sedano Provenienti da Orti Locali ed Emulsione di Arance Bionde  
*With Endive, Fennel, Celery from Local Gardens and Blonde Orange Emulsion*

7 | Vegetarian, Lactose Free

## POMO-D'ORO

€12

Insalata di Datterino Giallo, Pomodoro Tigrato, Pomodoro del Piennolo del Vesuvio, Pomodoro Camone e  
Pomodoro Nero Conditi con Olio all'Aglio Nero Bruciato

*Salad of Yellow Datterino, Tigrato, Piennolo Tomato from Vesuvius, Camone and Black Tomato Dressed with Burnt Black  
Garlic Oil*

Vegan, Gluten & Lactose Free

## IRIDEA DI SAN DANIELE

€22

Trota Salmonata Friulana Affumicata a Freddo con Legni Aromatici, Servita con un Filo d'Olio Extra Vergine  
d'Oliva, Limone, Pane Tostato e Burro Biologico

*Friulian Salmon Trout, Cold Smoked with Aromatic Woods, Served with a Drizzle of Extra Virgin Olive Oil, Lemon Dressing,  
Toasted Bread and Organic Butter*

1 - 4 - 7

**SEGUI LE ACCIUGHE****€22**

Acciughe del Cantabrico in Olio Extra Vergine di Oliva, Servite con Pane Sciapo di Nostra Produzione, Burro del Trentino Alto Adige e Salsa Verde  
*Cantabric Sea Anchovies Preserved in Extra Virgin Olive Oil Accompanied by Unsalted "Sciapo" Bread, Butter from Trentino Alto Adige and Parsley Sauce*  
1 - 3 - 4 - 7 - 11

**IL MARE IN INSALATA****€26**

Il Miglior Pesce dell'Arcipelago Toscano Servito con Verdure dei Nostri Contadini, Secondo la Nostra Tradizione Seguendo la Stagionalità  
*The Best Fish of the Tuscan Archipelago Served with Vegetables from Our Farmers, According to Our Tradition and to Seasonality*  
4

**LE OSTRICHE****€ 4**  
cad/each

Pregiate Ostriche Francesi Gillardeau Servite con Cipollotto all'Aceto  
*Fine French Gillardeau Oysters Served with Pickled Spring Onions*  
12 - 14 | Gluten & Lactose Free

**IL CROISSANT****€20**

Croissant di Nostra Produzione Ripieno con Baccalà Mantecato al Latte Biologico del Mugello  
*Homemade Croissant stuffed with Whipped Codfish in Mugello Organic Milk*  
1 - 4 - 7

**IL PATÉ DEL CIBRÈO****€22**

Patè di Nostra Produzione di Fegatini di Pollo Ruspante, Servito con Pan-Brioche Fatto in Casa, Tostato e con Agrumi Zuccherati  
*Free Range Chicken Liver Paté served with Toasted Brioche Bread Made in Our Kitchen and Candied Citrus*  
1 - 3 - 7 - 9

**PROSCIUTTO DOLCE DI SAURIS****€26**

Prosciutto Crudo Friulano Wolf Sauris Invecchiato al Legno di Faggio  
*"Wolf Sauris" Friulian Raw Ham Aged in Beech Wood*  
Gluten & Lactose Free

**LO SPIEDINO BRADO****€25**

Spiedini Grigliati di Pancia di Maiale Brado del Casentino con Olio Extra Vergine al Finocchietto, Rosmarino e Salvia  
*Grilled Wild Pork Belly Skewers from Casentino Accompanied by Fennel-Rosemary-Sage Flavoured Extra Virgin Olive Oil*  
Gluten & Lactose Free

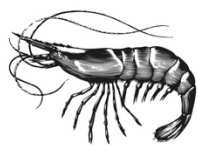
**BATTUTA AL COLTELLO CON SALE DI MOTHIA****€30**

Tartare di Fassona all'Olio Extra Vergine di Oliva e Sale di Mothia, Servita con un Piccolo Tuorlo d'Uovo di Quaglia, Acciughe del Cantabrico, Rafano, Capperi e la Nostra Senape in Grani  
*Hand-cut Beef Tartare Seasoned with Extra Virgin Olive Oil and Mothia Salt, Served with Quail Egg Yolk, Cantabrian Anchovies, Horseradish, Capers and Our Homemade Grain Mustard*  
3 - 4 - 10 | Lactose Free



A Pranzo e Cena – Lunch & Dinner  
**PRIMI PIATTI - FIRST COURSE**

- CAVATELLI CON CRUSCO E SANTO** €18  
Cavati Aperti con Peperone Crusco di Senise, Acciughe del Cantabrico e la Crosta del Nostro Pane Santo  
*Open Cavati Pasta with Senise Crusco Pepper, Cantabrian Anchovies and the Crust of Our "Santo" Bread*  
1 - 4 | Lactose Free
- IL RISOTTO AL POMODORO** €22  
Risotto all'Acqua di Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana e Basilico  
*Risotto Made with Tomato Water, Mozzarella di Bufala Campana and Basil*  
7 | Gluten & Lactose Free
- AGLIO, OLIO E BOTTARGA** €24  
Spaghetti di Grano Duro di Gragnano con Bottarga di Muggine Sarda e Limone  
*Gragnano Durum Wheat Spaghetti with Sardinian Mullet Bottarga and Lemon Scent*  
1 - 4 | Lactose Free
- TAGLIOLINO RUBATO** €16  
I Tagliolini Fatti a Mano nella Nostra Cucina, Gratinati nella Cocotte con Cacio e Burro,  
Completati con Tartufo di Stagione  
*Tagliolini Pasta Made in Our Kitchen, au Gratin in a Cocotte with 'Cacio & Burro' and Seasonal Truffle*  
1 - 3 - 7 | Gluten Free
- LA CREPELLA DEL CIBRÈO** €20  
Crespella Fatta in Casa, Ripiena di Ricotta di Bufala con Ragù di Carni Bianche del Cibrèo e Besciamella "Generosa"  
*Home Made Crepe Stuffed with Ricotta di Bufala with Cibrèo's White Meat Ragout and Our "Bounteous" Béchamel*  
1 - 3 - 7
- GNOCCHI RIPIENI** €22  
Gnocchi di Patate di Sansepolcro, Ripieni di Coda di Manzo Brasata e Fontina d'Alpeggio Valdostana  
con Salsa allo Zafferano Toscano  
*Gnocchi Made with Sansepolcro Potatoes, Stuffed with Braised Beef Tail and Fontina d'Alpeggio from the Aosta Valley  
with Tuscan Saffron Sauce*  
1 - 7 - 9 - 12



A Pranzo e Cena – Lunch & Dinner  
**SECONDI DI PESCE – FISH MAIN COURSES**

**IL MARE IN TAVOLA**

€42

Pesce Fresco dell'Arcipelago Toscano Servito con Verdure Rigorosamente Locali (soggetti a stagionalità)  
*Fresh Catch from Tuscan Archipelago Served with Local Vegetables (according to seasonality)*  
4 | Gluten & Lactose Free

**POLPO E FRIGGITELLI**

€30

Granfia di Polpo in Doppia Cottura Servito con Friggitelli degli Orti Toscani all'Aceto  
*Double Cooked Octopus Tentacles Served with Friggitelli from the Tuscan Gardens with Vinegar*  
9 - 12 - 14 | Gluten & Lactose Free

**COZZE NEL TEGAME**

€18

Cozze dei Mari Italiani Servite nel Tegame con il Nostro Pane Santo Bruschettato  
*Italian Mussels Served in a Pan with Our Own Roasted "Santo" Bread*  
1 - 9 - 12 - 14 | Lactose Free

**ASTICE SULLA GRIGLIA**

€38

Astice Cotto alla Brace, Profumato al Burro e Servito con la Nostra Maionese al Limone  
*Grilled Lobster, Scented with Butter and Served with Our Lemon Mayonnaise*  
2 - 3 - 7 | Gluten Free



A Pranzo e Cena – Lunch & Dinner  
**SECONDI DI CARNE – MEAT MAIN COURSES**

**CARRÉ DI AGNELLO**

€38

Costine di Agnello Cotte sui Carboni Accompaniate dalla Nostra Salsa Agrodolce Fiorentina.....240 Gr  
*Lamb Ribs Grilled on Coals Accompanied by Our Florentine Sweet and Sour Sauce.....240 G*  
Gluten & Lactose Free

**LA FASSONA**

€40

Filetto di Fassona dell'Appennino Tosco-Emiliano Cotto sui Carboni e Servito con la Famosa Salsa Elegante del Picchi a Base di Carote e Senape  
*Fassona Fillet from the Tuscan-Emilian Apennines, Grilled on Coals and Served with the Famous "Picchi's Elegant Sauce" with Carrot and Mustard*  
Gluten & Lactose Free

**LA BRACIOLA REALE** €30

Cappello del Prete Proposto con Cottura alla Griglia e Servito con le Nostre Salse a Scelta

*Flat Iron Beef Steak Proposed in a Grilled Version and Served with Our Sauces at Choice*

Gluten & Lactose Free

**IL MELLINO DEL CIBRÈO** €32

Il Nostro Taglio "Picanha", con la Sua Parte Grassa, Cotta alla Griglia e Servita con Salse a Scelta

*Our "Picanha" Cut, with Its Fat, Grilled and Served with Sauces at Choice*

Gluten & Lactose Free

**L'ENTRECOTTE ALLA FIORENTINA** €36

Bistecca di Pregiate Razze d' Allevamento Sostenibile, Cotta sui Carboni alla Maniera Toscana e Servita con Salse a Scelta.....300 Gr

*Fine Steak from Sustainable Breeding, Tuscan Style Grill on Coal and Served with Sauces at Choice.....300 G*

Gluten & Lactose Free

**BISTECCA ETRUSCA** €60

Tomahawk di Pregiate Carni Marezzate, Cotta sui Carboni e Servita con Salse a Scelta.....1 Kg / 1.2 Kg

*Superior Marbled Tomahawk Steak, Grilled on Coals and Served with Sauces at Choice.....1Kg / 1.2 Kg*

Gluten & Lactose Free

**ROSTICCIANA DELLO CHEF** €26

Costolette di Maiale dell'Appennino Toscano Marinate con la Nostra Selezione di Spezie e Laccate con Miele dell'Elba

*Pork Ribs from Tuscan Apennines, Seasoned with Spices of Our Own Selection and Glazed with Honey from Elba Island*

Gluten & Lactose Free

**LE NOSTRE SALSE – OUR SAUCES**

**SALSA AL PEPE VERDE**

*Green Pepper Sauce*

7 - 9 - 12 | Vegan, Gluten Free

**SALSA ELEGANTE DEL PICCHI CON CAROTE E SENAPE**

*Picchi's Elegant Sauce With Carrots and Mustard*

1 - 6 - 12 | Lactose Free

**SALSA ALLE ERBE**

*Chimichurri*

Vegan, Gluten & Lactose Free

**SALSA AGRODOLCE**

*Sweet and Sour Sauce*

9 - 12 | Vegan, Gluten & Lactose Free

**IL FONDO BRUNO**

*Beef Sauce*

9 - 12 | Gluten & Lactose Free



A Pranzo e Cena – Lunch & Dinner  
**CONTORNI – SIDE DISHES**

**PATATE FRITTE FRITTE**

€8

Le Nostre Famose Patate delle Campagne di Sansepolcro rese Croccanti dalla Doppia Cottura  
*Our Famous Potatoes from the Fields of Sansepolcro, Made Crispy by a Double Cooking*  
Vegan, Gluten & Lactose Free

**INSALATA TU MI TURBI**

€8

Insalata Caleslaw alla Maniera del Cibrèo Condita con Senape, Maionese e Aceto  
*Cibrèo-style Coleslaw Salad Dressed with Mustard, Our "True" Mayonnaise and Vinegar*  
3 - 7 - 10 - 12 | Vegetarian, Gluten Free

**LA VERDE**

€8

Insalata Verde di Stagione dell'Orto Bioattivo di Bellosguardo  
*Green Seasonal Salad from Orto Bioattivo in Bellosguardo (Regenerative Organic Garden)*  
12 | Vegan, Gluten & Lactose Free

**L'ORIENTALE**

€8

Bietola Costoluta Cinese di Orti Toscani, Scottata e Servita con Olio di Sesamo  
*Seared Bok Choy Served with Sesame Oil*  
11 | Vegan, Gluten & Lactose Free

**LE GRIGLIATE**

€8

Verdure di Stagione da Orti Toscani, Grigliate sui Carboni  
*Seasonal Vegetables from Tuscan Gardens, Grilled on Coals*  
Vegan, Gluten & Lactose Free



Dalle 12:30 alle 18:00 – From 12:30 Pm to 6:00 Pm

PANINI & CO. – SANDWICHES & CO.

### IL POLLO FRITTO FRITTO

€18

Cestino di Pollo Ruspante in Doppia Frittura, Precedentemente Marinato con Coriandolo, Ginger e Lemongrass

*Double Fried Free Range Chicken Basket, previously Marinated with Coriander, Ginger, Lemongrass*

1 - 3 - 6 - 11 | Lactose Free

### PIKKI BURGER 2.0

€22

Burger di Scottona con Uovo all'Occhio di Bue, Rigatino Toscano Croccante, Fontina, Cetriolini e Salsa "Rosita", Servito col Nostro Pikki Bread

*Scottona Burger with Fried Egg, Crunchy Tuscan Bacon, Fontina Cheese, Gherkins and "Rosita" Sauce, Served with*

*Our Pikki Bread*

1 - 2 - 3 - 7 - 10

### IL CUBO

€19

Pane in Cassetta Tostato, di Nostra Produzione, con Punta di Petto Affumicata, Insalata "Tu mi Turbi", Cipolle Caramellate e Salsa Agrodolce Cibrè

*Toasted Sandwich Bread of Our Own Production with Smoked Brisket, "Tu mi Turbi" Salad, Caramelized Onions and Cibrè Sweet and Sour Sauce*

1 - 3 - 7 - 10 - 12

### LO STRAORDINARIO

€20

Pan Brioche di Nostra Produzione con Salsiccia Bianca del Trentino Metzgeri Steiner, Salsa Chili, Cipolla Fritta e Senape

*Pan Brioche of Our Own Production with White Trentino Sausage "Metzgeri Steiner", Chili Sauce, Fried Onion and Mustard*

1 - 3 - 7 - 9 - 10 - 12

### LUPIROLL

€22

Panino Soffice di Nostra Produzione Ripassato nel Burro con Astice, Maionese, Pomodoro Verde ed

Erba Cipollina

*Soft Bread of Our Own Production Sautéed in Butter with Lobster, Mayonnaise, Green Tomato and Chives*

1 - 2 - 3 - 7 - 10 - 12

### IL FIORENTINO

€14

Baguette Tostata di Nostra Produzione con Lampredotto, Salsa Verde e Olio al Peperoncino, Servito con Friggitelli all'Aceto

*Toasted Baguette of Our Own Production with Lampredotto, Chimichurri and Spicy Chili Oil, Served with "Friggitelli" Peppers*

*Roasted with Vinegar*

1 - 3 - 7 - 9 | Lactose Free

QUESTI PIATTI SONO SERVITI CON LE NOSTRE "PATATE FRITTE FRITTE" SE NON DIVERSAMENTE SPECIFICATO  
ALL THESE DISHES ARE SERVED WITH OUR "FRITTE FRITTE POTATOES" IF NOT DIFFERENTLY SPECIFIED



A Pranzo e Cena – Lunch & Dinner  
*DOLCI – DESSERT*

**AMANDOLA**

€12

Un Incontro tra una Madeleine di Basilico, una Mousse allo Yogurt, un Ghiacciolo all'Anguria, un Sorbetto di Pesche e Vino ed una Spuma alla Mandorla

*A meeting among a Basil Madeleine, a Yogurt Mousse, a Watermelon Popsicle, a Peach-and-Wine Sorbet and an Almond Foam*

1 - 3 - 7 - 8 | Vegetarian

**PASSIONE PER LA TERRA**

€14

Sorbetto al Frutto della Passione, Mousse al Cioccolato Bianco, Crumble di Cioccolato Fondente e Burro di Arachidi

*Passion Fruit Sorbet, White Chocolate Mousse, Dark Chocolate and Peanut Butter Crumble*

1 - 3 - 5 - 7 | Vegetarian

**IL BOMBARDINO DEL CIBRÈO**

€11

Il Famoso Zabaione in Versione Fredda Estiva con il Nostro Gelato alla Nocciola del Piemonte

*A Cold Summer Version of Our Famous Zabaione with Our Piedmont Hazelnut Ice Cream*

3 - 5 - 7 | Vegetarian

**GELATI E SORBETTI**

€10

Rigorosamente di Nostra Produzione e con Ingredienti Stagionali

*Our Own Production and with Seasonal Ingredients*

**FRUTTA FRESCA**

€10

Secondo Stagione

*According to Seasonality*

Vegan, Gluten & Lactose Free

**SELEZIONE DI FORMAGGI**

€26

Servita con Assortimento di Confetture e Mieli, Accompagnata dal Nostro Pane all'Uvetta e Semi di Finocchio

*Cheese Selection Served with an Assortment of Jams & Honey and Raisin-Fennel Seed Bread of Our Own Production*

1 - 7 - 8 | Vegetarian





## MENÙ INFO

Coperto | Cover Charge € 3.50 per person

Acqua | Water € 5

Caffè | Coffee € 3.50

### INDICAZIONI ALLERGENI | ALLERGEN DIRECTORY

1. Cereali contenenti Glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivate
2. Crostacei e prodotti derivati | Shellfish and derivate
3. Uova e derivati | Eggs and derivate
4. Pesce e derivati | Fish and derivate
5. Arachidi e derivati | Peanuts and derivate
6. Soia e derivati | Soy and derivate
7. Latte e derivati (compreso lattosio) | Milk and derivate (including lactose)
8. Frutta a guscio ovvero mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus Avellana*), noci comuni (*Juglans Regia*), noci di Acagiù (*Anacardium Occidentale*), noci Pecan (*Carya Illinoiensis* [Wangenh] K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati | Nuts as Almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus Avellana*), walnuts (*Juglans Regia*), cashews (*Anacardium Occidentale*), pecans (*Carya Illinoiensis* [Wangenh] K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivate
9. Sedano e derivati | Celery and derivate
10. Senape e derivati | Mustard and derivate
11. Semi di sesamo e derivati | Sesame seeds and derivate
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o mg/l espressi come SO2 | Sulphur dioxide and sulphites at concentration over 10mg/Kg or mg/l identified as SO2
13. Lupino e prodotti a base di lupino | Lupine and lupine-based products
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi | Molluscs and mollusc-based products



**Cibrèo Ristorante at Helvetia & Bristol**

Via dei Vecchietti 5 - Firenze, Italy

[booking@cibreo.com](mailto:booking@cibreo.com)

Tel +39 055 266 56 51



cibreo\_firenze



cibreofirenze